Cocina
Instalación y uso

Fogão
Instalação e uso

**K3G21S/P**

INDESIT

(ES) **Cocina con horno gas y grill eléctrico**
Instrucciones para la instalación y uso 3

(PT) **Fogão com forno gás e grill eléctrico**
Instruções para a instalação e o uso 13

# Advertencias

**Para garantizar la eficiencia y la seguridad de este electrodoméstico:**
- **diríjase exclusivamente a centros de asistencia técnica autorizados**
- **requiera siempre el uso de repuestos originales**

**1 Estas instrucciones son válidas sólo para los países de destino cuyos símbolos figuran en el folleto y en la placa matrícula del aparato.**

**2 Este aparato ha sido creado para una utilización de tipo no profesional, en una vivienda.**

**3 Este manual pertenece a un aparato de clase 1 (aislado) o clase 2 - subclase 1 (empotrado entre dos muebles).**

**4** Antes de utilizar el aparato leer con atención las instrucciones contenidas en el presente manual, en cuanto proveen importantes advertencias respecto a la seguridad de instalación, uso y mantenimiento. Conservar cuidadosamente este manual para posteriores consultas.

**5** Después de haber quitado el embalaje asegurarse que el aparato resulte íntegro. En caso de duda, no utilizar el aparato y dirigirse a personal profesionalmente calificado. Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno, clavos, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños dado que constituyen potenciales fuentes de peligro.

**6** La instalación debe efectuarse según las instrucciones del fabricante y por personal profesionalmente calificado. Una incorrecta instalación puede causar daños a personas, animales o cosas, con relación a los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

**7** La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza sólo cuando el mismo resulte correctamente conectado a una eficiente instalación de conexión a tierra conforme a lo previsto por las normas de seguridad eléctrica. Es necesario verificar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de duda, solicitar un control cuidadoso de la instalación por parte de personal profesionalmente especializado. El fabricante no puede ser considerado responsable por los eventuales daños causados por la falta de conexión a tierra de la instalación.

**8** Antes de conectar el aparato, comprobar que los datos de la placa de características (ubicada en el aparato y/o en el embalaje) correspondan a los de la red de distribución eléctrica y gas.

**9** Comprobar que la capacidad eléctrica de la instalación y la de los tomas de corriente resulten adecuadas a la potencia máxima del aparato indicada en la placa de características. En caso de duda, dirigirse a personal profesionalmente especializado.

**10** Al efectuarse la instalación, es necesario disponer de un interruptor omnipolar con una distancia de apertura entre los contactos igual o superior a 3 mm.

**11** En caso de incompatibilidad entre el toma de corriente y el enchufe del aparato, llamar a personal técnico para reemplazar el toma con otro adecuado. El técnico, en particular, deberá también comprobar que la sección de los cables del toma de corriente resulte adecuada a la potencia absorbida por el aparato. En general, no es aconsejable el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o extensiones. Si su uso fuera indispensable es necesario utilizar solamente adaptadores simples o múltiples y prolongaciones conformes a las normas vigentes de seguridad, teniendo cuidado de no superar el límite de capacidad de corriente marcado en el adaptador simple y en las prolongaciones, y el de máxima potencia marcado en el adaptador múltiple.

**12** No dejar el aparato enchufado inútilmente. Apagar el interruptor general del aparato cuando el mismo no se utilice, y cerrar la llave del gas.

**13 No obstruir las aperturas o ranuras de ventilación o de eliminación del calor.**

**14** El cable de alimentación de este aparato no debe ser sustituido por el usuario. Cuando el cable presente averías, o para su sustitución, dirigirse exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante.

**15 Este aparato deberá destinarse exclusivamente al uso para el cual ha sido expresamente concebido. Cualquier otro uso (por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.**

**16** El uso de cualquier aparato eléctrico exige la observación de algunas reglas fundamentales. En particular:
- no tocar el aparato con manos o pies mojados o húmedos
- no usar el aparato con los pies descalzos
- no usar extensiones, si no se lo hace prestando la debida atención.
- no tirar del cable de alimentación, o del aparato mismo, para quitar el enchufe del toma de corriente.
- no dejar expuesto el aparato a la acción de agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.)
- no permitir que el aparato sea usado por niños o por incapacitados, sin vigilancia.

**17** Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento, desconectar el aparato de la red de alimentación eléctrica, desenchufándolo o apagando el interruptor de la instalación.

**18** Cuando decida no utilizar más un aparato de este tipo, antes de desecharlo se ruega inutilizarlo, cortándole el cable de alimentación, luego de haber quitado el enchufe del toma de corriente. Se ruega además inutilizar las partes del aparato que puedan constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían servirse del aparato fuera de uso, para sus juegos.

**19** Sobre los quemadores y sobre las placas eléctricas no se deben colocar ollas inestables o deformadas para evitar accidentes por su vuelco. Colocar las ollas sobre la encimera de manera que los asideros siempre resulten hacia el interior, para evitar choques accidentales.

**20** No utilizar líquidos inflamables (alcohol, bencina...) en la cercanía del aparato mientras está en funcionamiento.

**21** Si se emplean otros electrodomésticos alrededor de la encimera, cuidar que el cable de alimentación no pase sobre las partes más calientes.

**22** Controlar que los pomos estén siempre en la posición "•"/ "o"cuando el aparato no se utiliza.

**23** Durante el uso del aparato los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. **Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga alejados a los niños.**

**24** Los aparatos a gas necesitan una buena ventilación para funcionar correctamente. Controlar que durante la instalación se respeten los requisitos indicados en el párrafo relativo a la "Colocación".

**25** Si la cocina se coloca sobre un pedestal, tenga las precauciones necesarias para que el aparato no se resbale de dicho pedestal.

**26** En los modelos que presentan una protección de cristal o tapa superior, ésta puede agrietarse o partirse en caso de recalentamiento; por lo tanto, conviene que todos los quemadores y las placas eléctricas eventuales resulten bien apagadas antes de bajar la protección.

**27 Advertencia:** se recomienda no colocar nunca contenedores muy calientes, comida caliente y material inflamable dentro del cajón calientaplatos.

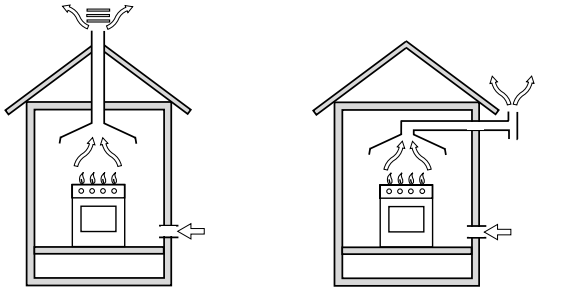
Las instrucciones siguientes están destinadas al instalador calificado para que pueda efectuar las operaciones de instalación, regulación y mantenimiento técnico, correctamente y conforme a las normas vigentes

**Importante: Cualquier intervención de regulación, mantenimiento, etc. se debe efectuar con la cocina desconectada de la fuente eléctrica.**

### Colocación

Importante: este aparato se puede instalar y funcionar sólo en ambientes permanentemente ventilados de acuerdo a las prescripciones de las Normas Nacionales vigentes. Deben ser respetados los siguientes requisitos:

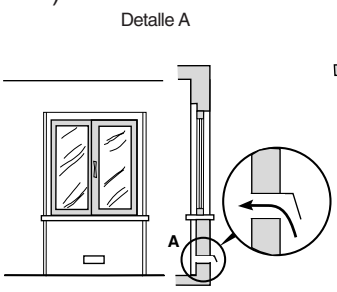
**a)** El ambiente debe poseer un sistema de descarga de los humos de la combustión al exterior, realizado a través de una campana o de un electroventilador que entre automáticamente en funcionamiento cada vez que se enciende el aparato.



En chimenea o en tubo de humos ramificado (reservado a los aparatos de cocción)

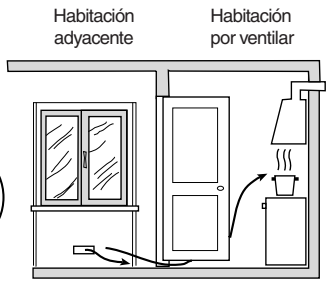
Directamente al exterior

**b)** El ambiente debe poseer un sistema que permita la entrada del aire necesario para una combustión normal. El caudal de aire necesario para la combustión no debe resultar inferior a 2 $m^3/h$ por cada kilovatio (kW) de potencia instalada. El sistema puede ser realizado por medio de un conducto de 100 $cm^2$, como mínimo, por el cual entra aire de afuera del edificio y que posea una sección útil de modo que no pueda ser obstruido accidentalmente. Para los aparatos que no poseen, a la altura del plano de trabajo, el dispositivo de seguridad para el caso de falta de llama, las aberturas de ventilación deben ser agrandadas de un 100% respetando un mínimo de 200 cm2 (Fig. A). O bien, en manera indirecta, por medio de ambientes adyacentes equipados con un conducto de ventilación hacia afuera, como explicado anteriormente, que no sean partes en común del edificio, ni ambientes con riesgo de incendio o cuartos de dormir (Fig. B).




Ejemplos de abertura de ventilación para aire comburente

Fig. A




Aumento de la ranura entre puerta y suelo

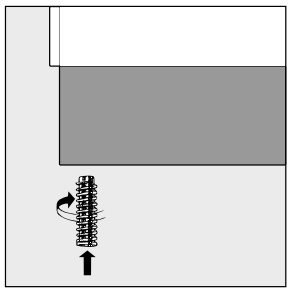
Fig. B

**c)** El uso intensivo y prolongado del aparato puede hacer necesaria una aireación adicional, como por ejemplo, abrir una ventana o una aireación más eficiente como puede ser el aumento de la potencia de una aspiración mecánica, si existe.

**d)** Los gases de petróleo licuados, más pesados que el aire, se depositan abajo. Luego, los ambientes que contienen garrafas de GPL deben tener aberturas hacia afuera para permitir la evacuación desde abajo de eventuales escapes de gas. De consecuencia, las bombonas de GPL, tanto vacías como parcialmente llenas, no se deben instalar o depositar en ambientes o locales a un nivel más bajo del suelo (cantinas, etc.). Es oportuno conservar en el ambiente sólo la garrafa que se está utilizando, colocada de modo que no quede expuesta a la acción directa de fuentes de calor (hornos, chimeneas, estufas, etc.) capaces de llevarla a temperaturas superiores a 50°C.

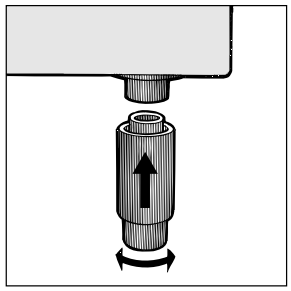
### Nivelación

Para poder nivelar la cocina, se suministran patas regulables. Cuando resulte necesario, estas patas podrán atornillarse en las sedes correspondientes, situadas en las esquinas de la base de la cocina.



**Montaje de las patas** (presente sólo en algunos modelos)

Se suministran patas que se empotran por debajo de la base de la cocina.



### Instalación de la cocina

Es posible realizar la instalación al lado de muebles cuya altura no supere la de la superficie de trabajo. Durante el funcionamiento, la pared posterior de la cocina puede alcanzar una temperatura de 50°C mayor que la del ambiente. Para una correcta instalación de la cocina se deben observar las siguientes precauciones:

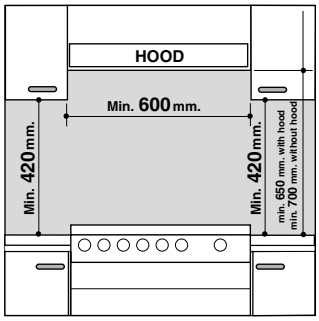
**a)** El aparato se puede colocar en la cocina, en el comedor o en un monolocal, pero no en el cuarto de baño.

**b)** Los muebles que rodean el aparato deben estar ubicados a 200 mm., como mínimo, de la cocina. Las cortinas no se deben colocar detrás de la cocina o a menos de 200 mm de los costados del aparato.

**c)** Eventuales campanas se deben instalar siguiendo las indicaciones contenidas en el manual de instrucciones de las campanas.

**d)** Cuando la cocina se instale debajo de un armario de pared, este último deberá mantener una distancia mínima al plano de cocción de 420 mm, (milímetros). La distancia mínima a la cual se pueden colocar muebles de cocina inflamables, directamente sobre la superficie de trabajo, es de 700 mm.

**e)** La pared en contacto con la pared posterior de la cocina debe ser de material no inflamable.




**Conexión gas**

La conexión del aparato a la tubería o a la bombona de gas se deberá efectuar de acuerdo a lo prescripto por las Normas Nacionales vigentes, sólo después de haber verificado que el mismo está regulado para el tipo de gas con el cual será alimentado. Si no es así, efectuar las operaciones indicadas en el párrafo "Adaptación a los distintos tipos de gas". En algunos modelos la alimentación del gas puede producirse indiferentemente de derecha o de izquierda según los casos; para cambiar la conexión es necesario invertir la abrazadera con la tapa de cierre y substituir la guarnición de cierre (suministrada con el aparato). En el caso de alimentación con gas líquido, desde bombona, utilizar reguladores de presión conformes a las Normas Nacionales vigentes.

Importante: para un funcionamiento seguro, un adecuado uso de la energía y una mayor duración del aparato, verificar que la presión de alimentación respete los valores indicados en la tabla 1 "Características de los quemadores y picos".

**Conexión del tubo flexible**

Efectuar la conexión por medio de un tubo flexible para gas que responda a las características indicadas en las normas Nacionales vigentes. El diámetro interno del tubo que se va a utilizar debe ser:

-8 mm para alimentación con gas líquido;

-13 mm para alimentación con gas metano;

Mencionamos a continuación las principales prescripciones de las normas en vigencia:

- No debe resultar, en ningún punto de su recorrido, en contacto con partes que están a temperaturas superiores a 50°C.
- no debe tener una longitud superior a 1500 mm;
- No debe estar sujeto a ningún esfuerzo de tracción o torsión y no debe presentar curvas excesivamente estrechas o estrangulaciones.
- No debe estar en contacto con objetos afilados, esquinas con partes móviles o que quede aplastado.
- Debe ser de fácil inspección a lo largo de todo su recorrido para poder controlar su estado de conservación;

Verifique que el tubo esté bien apretado en sus dos extremos y fíjelo por medio de abrazaderas de manguera conformes con las Normas Nacionales en vigencia. Cuando una o más de estas condiciones no pueda ser respetada, será necesario recurrir a los tubos metálicos flexibles, conformes a la normas Nacionales en vigencia.

En el caso en que la cocina se instale según las condiciones de la clase 2, subclase 1, es oportuno conectarse a la red de gas solamente a través de un tubo metálico flexible conforme a la normas nacionales en vigencia.

**Conexión del tubo flexible de acero inoxidable con pared continua y fijación con rosca**

Eliminar la abrazadera presente en el aparato. El empalme de entrada de gas al aparato es fileteado 1/2 gas macho cilíndrico. Utilice exclusivamente tubos conformes y juntas estancas conformes a la Normas Nacionales en vigencia. La colocación de dichos tubos se debe efectuar de modo tal que su longitud, en condiciones de máxima extensión, no sea mayor de 2000 mm.

**Control de la estanqueidad**

**Importante**: finalizada la instalación controlar la perfecta estanqueidad de todas las uniones utilizando una solución jabonosa pero nunca una llama.

Una vez realizada la conexión, asegurarse que el tubo metálico flexible no permanezca en contacto con partes móviles o no quede aplastado.

**Conexión del cable de alimentación a la red**

Instalar, en el cable, un enchufe normalizado para la potencia indicada en la placa de características; en caso de conexión directa a la red, es necesario colocar entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm, adecuado a la potencia y conforme a las normas en vigencia (el cable a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación debe colocarse de tal manera que, en ningún punto alcance una temperatura superior a 50°C con respecto a la temperatura ambiente. Antes de efectuar la conexión comprobar que:

- la válvula de sobrepresión y la instalación doméstica puedan soportar la carga del aparato (ver placa de características);
- la instalación de alimentación esté provista de una conexión a tierra eficaz, de acuerdo a las normas y disposiciones de ley;
- pueda accederse fácilmente al toma de corriente o al interruptor omnipolar, una vez instalada la cocina.

**Nota**: no utilice reducciones, adaptadores o derivadores ya que los mismos podrían provocar calentamientos o quemaduras.

**Adaptación de la placa de cocinar a los distintos tipos de gas**

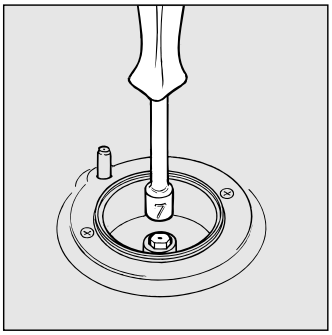
Para adaptar la cocina a un tipo de gas diferente a aquel para el cual la misma ha sido predispuesta (indicado en la tapa), es necesario efectuar las siguientes operaciones:

**a)** Sustituir la boquilla, ya montada, por la que contiene el embalaje "accesorios de la cocina".

**Atención**: La abrazadera para gas líquido lleva impreso el número 8, la del gas metano el número 13. Servirse de todas maneras de la junta de sellado nueva.

**b)** Sustitución de los picos de los quemadores de la placa de cocción:

- sacar las rejillas y quitar los quemadores de sus sedes;
- destornillar los picos, sirviéndose de una llave de tubo de 7 mm, y sustituirlos por los que se adapten al nuevo tipo de gas (ver tabla 1 "Características de los quemadores y picos").
- Volver a colocar todos los componentes en sus respectivas posiciones, efectuando las operaciones inversas, con respecto a la secuencia arriba indicada.



**c)** Regulación de mínimos de los quemadores de la placa de cocción:

- llevar la llave a la posición de mínimo;
- quitar el pomo y accionar el tornillo de regulación situado en el interior o al costado de la varilla de la llave hasta conseguir una pequeña llama regular.
  **Nota**: en el caso de gas líquido, el tornillo de regulación se deberá ajustar a fondo.
- comprobar que, al girar rápidamente la llave de la posición de máximo a la de mínimo, no se produzcan apagados de la llama.

**d)** Regulación de aire primario de los quemadores de la placa de cocinar:

Los quemadores no necesitan regulación de aire primario.

Adaptación del horno a los distintos tipos de gas

**a)** Sustitución del pico del quemador del horno:

- quitar el compartimiento calienta-platos
- extraer la protección deslizable "**A**" (Fig. C);
- sacar el quemador del horno después de haber quitado el tornillo "**V**" (ver Fig. D); La operación se facilita quitando la puerta del horno.
- destornillar el pico del quemador del horno sirviéndose de la correspondiente llave a tubo para picos (ver fig. E) o mejor aún, de una llave a tubo de 7 mm y sustituirlo con el que se adapte al nuevo tipo de gas.(ver tabla 1).

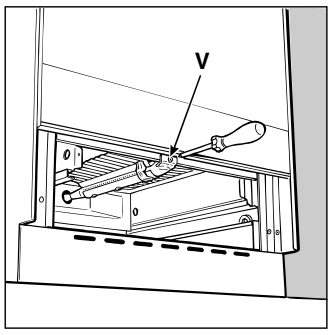



Fig. C

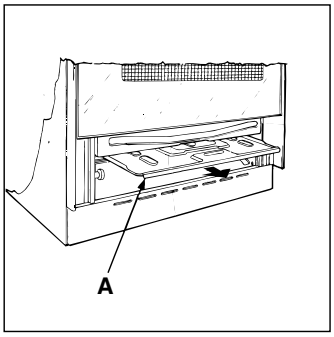



Fig. D

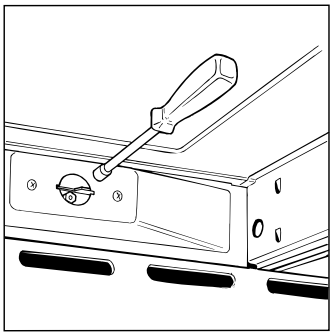
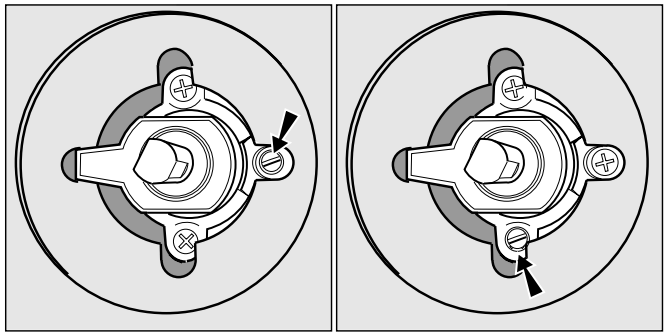


Fig.E

**b)** Regulación del mínimo del quemador del horno a gas con termostato (ver la figura):

- encender el quemador como se describe en el párrafo "el pomo del horno" del folleto de uso;
- llevar el pomo hacia la posición de Mín después de haber dejado la misma por aproximadamente 10 minutos en posición Max;
- quitar el pomo;
- accionar el tornillo de regulación colocado en la parte externa de la varilla de la llave hasta obtener una pequeña llama regular.
  **Nota**: en el caso de gas líquido, el tornillo de regulación se deberá ajustar a fondo.



**Tenga particular cuidado con los cables de las bujías y con los tubos de los termopares.**

**Atención**

Al terminar la operación, sustituir la vieja etiqueta de calibrado con aquella correspondiente al nuevo gas que se utiliza, disponible en nuestros Centros de Asistencia Técnica.

**Nota**

En el caso en que la presión del gas utilizado sea distinta (o variable) de la prevista, es necesario instalar, en la cañería de ingreso, un regulador de presión conforme a las Normas Nacionales en vigencia sobre "reguladores para gas canalizado".

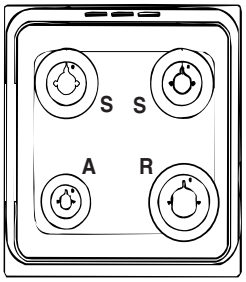
# Características de los quemadores y de los picos

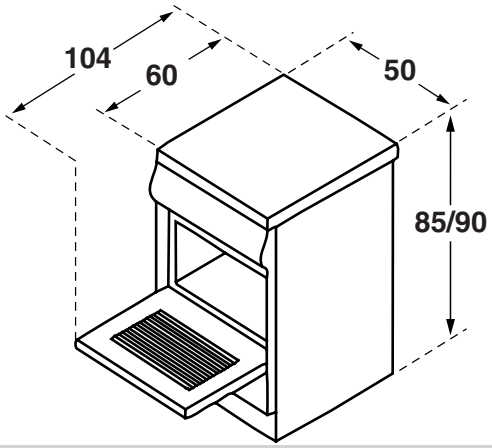
**Tabla 1**

| Quemador | Diámetro (mm) | Potencia térmica kW (p.c.s.*) | | Gas Líquido | | | | Gas Natural | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | By-Pass 1/100 | pico 1/100 | gasto* g/h | | pico 1/100 | gasto* l/h |
| | | Nomin. | Reduc. | (mm) | (mm) | *** | ** | (mm) | |
| Rápido (Grande)(R) | 100 | 3.00 | 0.7 | 41 | 87 | 218 | 214 | 128 | 286 |
| Semi Rápido (Mediano)(S) | 75 | 1.90 | 0.4 | 30 | 70 | 138 | 136 | 104 | 181 |
| Auxiliar (Pequeño)(A) | 51 | 1.00 | 0.4 | 30 | 52 | 73 | 71 | 76 | 95 |
| Horno | - | 3.10 | 1.0 | 46 | 85 | 225 | 221 | 132 | 295 |
| Presiones de alimentación | Nominal (mbar)<br>Mínima (mbar)<br>Máxima (mbar) | | | | | 28-30<br>20<br>35 | 37<br>25<br>45 | 20<br>17<br>25 | |

* A 15°C y 1013 mbar- gas seco
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³

**K3G21S/P**




# Características técnicas

**Horno:**

Dimensiones (HxAxP): 34x39x44 cm
Volumen: 58 litros
Absorción máx grill eléctrico: 2100 W

**Dimensiones útiles del cajón calientaplatos:**

longitud 42 cm.
profundidad 44 cm.
altura 23 cm.

**Tensión y frecuencia de alimentación:**

ver placa características

**Quemadores:**

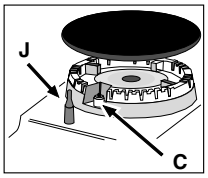
adaptables a todos los tipos de gas indicados en la placa de características situada en la parte interna de la puerta volcable o, una vez abierto el cajón calientaplatos, en la pared interna izquierda.

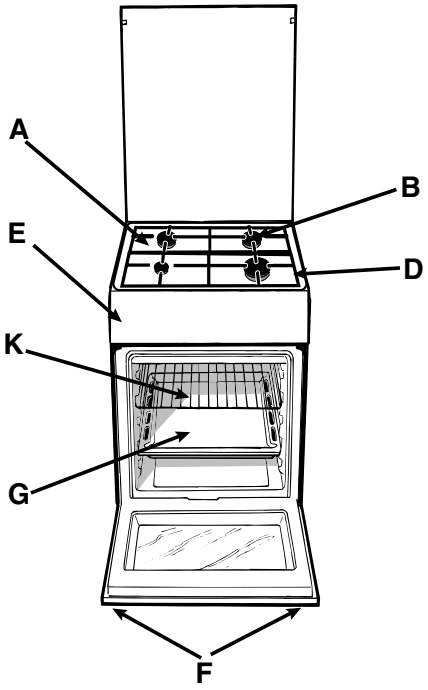
**Este aparato ha sido fabricado conforme con las siguientes Directivas Comunitarias:**

Normas Comunitarias: 2006/95/EC del 12/12/06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones -2004/108/EC del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones 2009/142/ECdel 30/11/09 (Gas) y posteriores modificaciones - 2002/96/EC.
1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada. Para obtener mayor información sobre la correcta eliminación de electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

# Cocina con horno a gas y grill eléctrico




A. **Superficie de retención de posibles desbordes**
B. **Quemador a gas**
C. **Dispositivo de encendido electrónico instantáneo** (presente sólo en algunos modelos)
D. **Parrilla de la placa de cocción**
E. **Panel de mando**
F. **Patas regulables**
G. **Bandeja o plato de cocción**
J. **Dispositivo de seguridad de los quemadores de la placa de cocción** (presente sólo en algunos modelos)
K. **Parrilla del horno**
M. **Perilla del horno y del grill**
N. **Perillas de mando de los quemadores a gas de la placa de cocción**
O. **Botón de la luz del horno y asador automático**
P. **La perilla del contador de minutos** (presente sólo en algunos modelos)
Q. **Luz testigo del grill**
R. **Encendido electrónico de los quemadores de la placa de cocción** (presente sólo en algunos modelos)

ATENCIÓN! L a tapa de vidrio se puede romper, si se calienta. Apagar todos los quemadores o, si existen, las placas eléctricas antes de cerrarla. *Se refiere solo a los modelos con cubierta de vidrio

# Instrucciones para el uso

La selección de las diferentes funciones que ofrece la cocina se efectúa accionando los dispositivos y órganos de control situados en el panel de mandos de la misma.

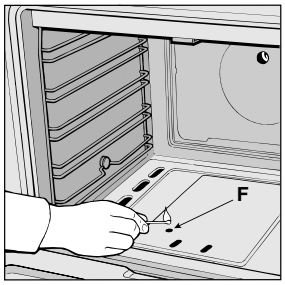
**Las perillas de mando de los quemadores a gas de la placa de cocción (N)**
En correspondencia con cada uno de los mandos se indica, con un círculo lleno ●, la posición del quemador de gas que ella acciona. Para encender uno de los quemadores, acercar al mismo una llama o un encendedor, pulsar a fondo y girar la perilla correspondiente en sentido antihorario hasta la posición de máximo 🔥. Cada uno de los quemadores puede funcionar al máximo de su potencia, al mínimo, o con potencias intermedias. Con relación a estas diferentes prestaciones, sobre los mandos, además de la posición de apagado, indicada por símbolo ● cuando el mismo se encuentra situado en correspondencia con el índice de referencia, se indican las posiciones de máximo 🔥 y de mínimo 🔥.
Las mismas se obtienen haciendo girar el mando en sentido antihorario a partir de la posición de apagado. Para apagar el quemador es necesario, en cambio, girar la perilla en sentido horario hasta su bloqueo (en correspondencia de nuevo con el símbolo ●).

**Encendido electrónico del quemador de la placa de cocinar** (presente sólo en algunos modelos)
Algunos modelos están dotados de encendido electrónico instantáneo de los quemadores a gas de la placa de cocción: los mismos se pueden reconocer por la presencia del dispositivo de encendido (ver el detalle **C**). Este dispositivo entra en funcionamiento ejercitando una ligera presión sobre el botón "**R**" identificado con el símbolo ★.
Para encender un quemador en particular, es suficiente pulsar el botón "**R**" y simultáneamente apretar a fondo y girar en sentido antihorario la perilla correspondiente hasta que se produzca el encendido. **Para un encendido inmediato es aconsejable pulsar antes el botón y luego girar la perilla.**
**Advertencia: en el caso de apagado accidental de las llamas del quemador, cerrar la perilla de mando y esperar por lo menos un minuto antes de repetir la operación de encendido.**

**Modelos con dispositivo de seguridad contra fugas de gas para los quemadores de la placa de cocción** (presente sólo en algunos modelos)
Es posible identificar estos modelos por la presencia del dispositivo **J**.
**Importante:** dado que los quemadores del plano están dotados de dispositivo de seguridad, después del encendido del quemador **es necesario mantener presionada la perilla por 6 segundos aproximadamente** para permitir el pasaje de gas hasta que se caliente el termopar de seguridad.
**Atención:** Cuando se enciende por primera vez, aconsejamos hacer funcionar el horno vacío durante aproximadamente media hora a la temperatura máxima, y con la puerta cerrada. Una vez transcurrido dicho tiempo, apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente. El olor que a veces se advierte durante esta operación es causado por la evaporación de substancias empleadas para proteger el horno durante el lapso de tiempo que transcurre entre la fabricación y la instalación del producto.

**Atención:** Utilice el primer piso, desde abajo, solamente para cocciones con asador automático (si existe). Para otras cocciones no utilice nunca el primer piso, desde abajo, y nunca apoye objetos en el fondo del horno mientras está cocinando, porque podría causar daños al esmalte. Coloque siempre sus recipientes de cocción (fuentes para horno, películas de aluminio, etc.) sobre la parrilla suministrada con el aparato, ubicada en las guías del horno.

**La perilla del horno y del grill (M)**
Es el dispositivo que permite seleccionar las diferentes funciones del horno y escoger entre las temperaturas de cocción que se indican en la perilla misma, aquella que resulte más indicada para cocinar los distintos alimentos (comprendidas entre **Mín** y **Máx** ).
Para encender el quemador del horno, acercar al orificio "**F**" una llama o un encendedor de gas y al mismo tiempo presionar a fondo y girar la perilla del horno en sentido antihorario hasta la posición **Máx**.

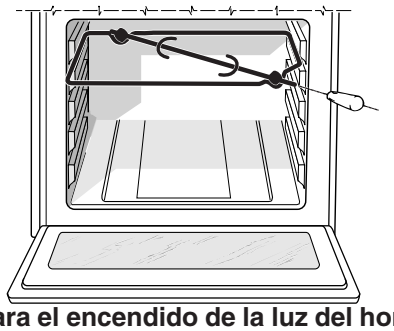



**Dado que la cocina está dotada de un dispositivo de seguridad es necesario mantener presionada la perilla por unos 6 segundos para permitir el pasaje de gas.**
La selección de la temperatura de cocción se obtiene haciendo coincidir la indicación del valor deseado con la referencia que figura en el panel de mandos; la gama completa de las temperaturas que ofrece el aparato se indica a continuación:

| Min | • | 150 | • | 180 | • | 220 | Max |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 140 | 145 | | 160 | | 200 | | 250 |

La temperatura seleccionada se alcanza automáticamente y se mantiene constante a través del órgano de control (el termostato) dirigido por la perilla.
Presionando a fondo y girando la perilla "**M**" hasta la posición |▼▼▼| se pone en funcionamiento el grill de rayos infrarrojos, que permite dorar las comidas además de ser aconsejado para la cocción de asados (chuletas, salchichas, roast-beef).
**Advertencia importante:** en el caso de apagado accidental de las llamas del quemador, cerrar la perilla de mando y esperar por lo menos un minuto antes de repetir la operación de encendido.

**El asador automático** (presente sólo en algunos modelos)
Para accionar el asador automático proceda del siguiente modo:
**a)** coloque la grasera en el 1° piso;
**b)** introduzca el soporte del asador automático en el 4° piso y coloque el espetón introduciéndolo, a través del orificio correspondiente, en el asador automático colocado en la parte posterior del horno;
**c)** pulse la tecla "**O**" para accionar el asador automático.



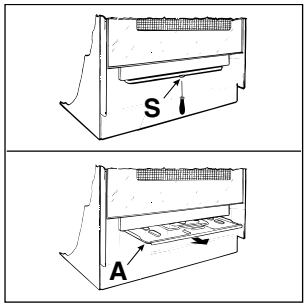
**El botón para el encendido de la luz del horno (O)**
Es el individualizado por el símbolo y permite, con el encendido de la lámpara en el interior del horno, seguir el desarrollo de la cocción sin abrir la puerta.

**El contador de minutos**
Para utilizar el contador de minutos, es necesario cargar el timbre girando la perilla "**P**" un giro casi completo en sentido horario; luego, volviendo hacia atrás, seleccionar el tiempo deseado haciendo coincidir, con la referencia fija del panel, el número correspondiente a los minutos predeterminados.

**La luz indicadora de funcionamiento del grill (Q)**
Resulta encendida cuando se haya puesto en funcionamiento cualquiera de los elementos eléctricos calentadores del horno.

**Atención**
Durante la cocción, la puerta del horno se calienta, no permitir que los niños se acerquen a la misma.

**ATENCIÓN**
Para extraer la protección deslizable "**A**" afloje el tornillo "**S**". Al final de las operaciones vuelva a montar la protección y bloquéela con el tornillo "**S**".
Antes de utilizar el horno, verifique que la protección deslizable "**A**" se haya fijado en la posición correcta.

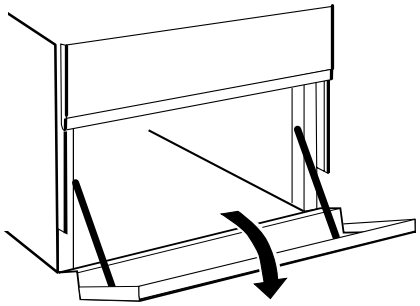



**Consejos prácticos para el uso de los quemadores**
Para conseguir el mejor rendimiento será útil tener en cuenta lo siguiente :

- utilizar recipientes adecuados para cada quemador (ver tabla) con el fin de evitar que las llamas aparezcan por el fondo de las cacerolas.
- utilizar únicamente fuentes y cacerolas de fondo plano.
- cuando se produce un hervor, girar la perilla hasta la posición de mínimo.
- utilizar siempre recipientes con tapa.

| Quemador | ø Diámetro recipientes (cm) |
|---|---|
| Rápido (R) | 24 – 26 |
| Semi Rápido (S) | 16 – 20 |
| Auxiliar (A) | 10 – 14 |

**Espacio inferior** (presente sólo en algunos modelos)
Debajo del horno existe un espacio que puede ser utilizado para guardar accesorios o cacerolas. Para abrir la puerta es necesario hacerlo girar hacia abajo.
**Atención**: no utilice nunca este espacio para el depósito de material inflamable.



# Consejos prácticos para la cocción

El horno ofrece una amplia gama de posibilidades para guisar cualquier comida de la mejor manera. Con el tiempo el usuario podrá aprovechar muy bien este aparato ideal para la cocina, por lo que las advertencias que damos a continuación son solo sugerencias que podrán ampliarse con la experiencia personal de cada uno.

**Preparación de postres y repostería en general**
Cuando se hacen tartas, colocarlas siempre en el horno previamente calentado (15 min. aproximadamente).
Las temperaturas por lo general deben estar alrededor de los 160°C. No abrir la puerta del horno mientras se hace un bizcocho para evitar que la masa deje de aumentar su volumen. Las preparaciones batidas no deben ser muy fluidas, para no tener que prolongar demasiado el tiempo de cocción.
En general:

| **Masa de dulce muy seca** |
|---|
| En la próxima oportunidad seleccionar temperatura con 10°C superior y reducir el tiempo de cocción. |

| **Cuando el bizcocho no fermenta** |
|---|
| Usar menos líquido o bajar la temperatura de 10°C. |

| **Torta oscura en la superficie** |
|---|
| Colocar el molde más abajo, seleccionar una temperatura menor y prolongar el tiempo de cocción |

| **Buen aspecto por fuera, pegadizo por dentro** |
|---|
| Usar menos líquido, reducir la temperatura, aumentar el tiempo de cocción |

| **El bizcochuelo no se desprende del molde** |
|---|
| Untar bien el molde y espolvorearlo con un poco de pan rallado o harina |

**Cocción del pescado y de la carne**
Las carnes deben ser piezas de un Kg. por lo menos, para evitar que puedan secarse demasiado. Para las carnes blancas, las aves y el pescado utilice temperaturas bajas (150°C-175°C).Para las carnes rojas, que se desean bien cocidas por fuera, conservando en su interior el jugo, es aconsejable comenzar con una temperatura inicial alta (200-220°C) durante un breve tiempo, para después disminuirla sucesivamente. Por lo general, cuanto más grande es el trozo de asado, menor será la temperatura y más largo el tiempo de cocción. Colocar los trozos de carne en el centro de la parrilla y colocar la grasera por debajo para recoger el jugo. Colocar bien la parrilla de manera que la carne ocupe el centro del horno. Cuando se necesite calor por debajo, usar el primer nivel inferior. Para obtener asados sabrosos cubrir las carnes con panceta o jamón y colocar las lonchas en la parte superior.

**Uso del grill**
**Importante: efectuar la cocción al grill con la puerta del horno cerrada**, para obtener, juntamente con los mejores resultados, **un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).**

Al utilizar las funciones grill, asentar la parrilla sobre los estantes del final, a partir de abajo (ver tabla de cocción) y seguidamente, para recoger la grasa y evitar que se forme humo, disponer una grasera en el primer estante inferior.

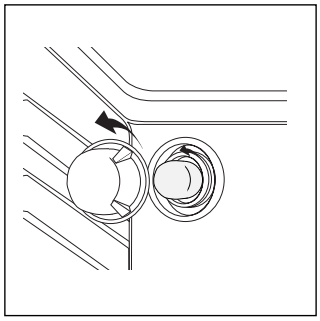
# Mantenimiento periódico y limpieza de la cocina

**Antes de efectuar cualquier operación desenchufar siempre la cocina.** Para obtener una larga duración de la cocina es indispensable efectuar, a menudo, una esmerada limpieza general, teniendo en cuenta que:

- Para la limpieza no utilice aparatos a vapor.
- las partes esmaltadas y los paneles auto-limpiantes, en caso de tenerlos, deben lavarse con agua tibia, sin usar polvos abrasivos ni sustancias corrosivas que podrían arruinarlas.
- el interior del horno debe limpiarse con cierta frecuencia, mientras esté tibio, usando agua caliente y detergente, enjuagando y secando luego cuidadosamente;
- los quemadores deben lavarse con frecuencia con agua caliente y detergente tratando de quitar las incrustaciones;
- en las cocinas dotadas de encendido automático, es necesario realizar frecuentemente una cuidadosa limpieza de la parte terminal de los dispositivos de encendido electrónico instantáneo y verificar que los orificios de salida del gas de los quemadores no estén obstruidos;
- las placas eléctricas (cuando existen) se limpian con un paño húmedo y se untan con un poco de aceite cuando todavía están tibias;
- El acero inox se mancha, a veces, cuando permanece en contacto por largo tiempo con agua muy calcárea o con detergentes agresivos (que contienen fósforo). Se sugiere un aclarado abundante y secado inmediato después de la limpieza. Conviene secar bien cualquier rebosamiento de agua.
- en los modelos dotados de tapa de cristal, la limpieza debe efectuarse con agua caliente, evitando el empleo de paños rústicos o de sustancias abrasivas.

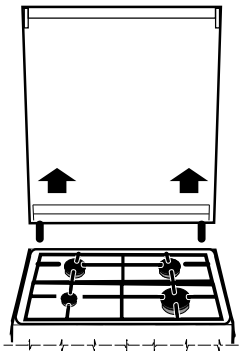
**Nota: evite cerrar la tapa mientras los quemadores a gas estén todavía calientes. Elimine eventuales líquidos presentes sobre la tapa antes de abrirla.**
**Importante:** controle periódicamente el estado de conservación del tubo flexible de conexión gas y sustitúyalo ni bien presente alguna anomalía; se aconseja sustituirlos anualmente.

**Reemplazo de la lámpara en la bóveda del horno**
- Quitar a la cocina la alimentación mediante el interruptor omnipolar utilizado para la conexión a la instalación eléctrica, o desenchufarlo.
- Aflojar la tapa de vidrio del portalámpara;
- Desenroscar la lámpara y sustituirla con una resistencia a alta temperatura (300°C) con las siguientes características:
  - Tensión 230V
  - Potencia 25W
  - Conexión E14
- Colocar de nuevo la tapa de vidrio. Volver a darle alimentación a la cocina.



**Lubricación de las llaves**
Con el tiempo puede suceder que una llave se bloquee o presente dificultad para girar, en esos casos será necesario proceder a la sustitución de dicha llave.
**Nota: Esta operación debe ser efectuada por un técnico autorizado por el fabricante.**

**Extracción de la tapa**
La tapa de la cocina se puede extraer para facilitar su limpieza. Para extraer la tapa, es necesario abrirla completamente y tirar hacia arriba (ver la figura)



# Consejos prácticos para la cocción

| Comida para cocinar | Peso (Kg) | Posición para la cocción en los pisos desde abajo | Temperatura (°C) | Tiempo de precalentamiento (minutos) | Tiempo de cocción (minutos) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Fideos** | | | | | |
| Lasañas | 2.5 | 3 | 210 | 10 | 60-75 |
| Canelones | 2.5 | 3 | 200 | 10 | 40-50 |
| Fideos al horno | 2.5 | 3 | 200 | 10 | 40-50 |
| **Carne** | | | | | |
| Ternera | 1.7 | 3 | 200 | 10 | 85-90 |
| Pollo | 1.5 | 3 | 220 | 10 | 90-100 |
| Pato | 1.8 | 3 | 200 | 10 | 100-110 |
| Conejo | 2.0 | 3 | 200 | 10 | 70-80 |
| Cerdo | 2.1 | 3 | 200 | 10 | 70-80 |
| Cordero | 1.8 | 3 | 200 | 10 | 90-95 |
| **Pescados** | | | | | |
| Caballa | 1.1 | 3 | 180-200 | 10 | 35-40 |
| Dentón | 1.5 | 3 | 180-200 | 10 | 40-50 |
| Trucha envuelta | 1.0 | 3 | 180-200 | 10 | 40-45 |
| **Pizza** | | | | | |
| Napolitana | 1.0 | 3 | 220 | 15 | 15-20 |
| **Tortas** | | | | | |
| Bizcochos | 0.5 | 3 | 180 | 15 | 30-35 |
| Torta glaseada | 1.1 | 3 | 180 | 15 | 30-35 |
| Tortas saladas | 1.0 | 3 | 180 | 15 | 45-50 |
| Tortas leudadas | 1.0 | 3 | 165 | 15 | 35-40 |
| **Cocción al grill** | | | | | |
| Bistecs de ternera | 1 | 4 | | 5 | 15-20 |
| Chuletas | 1,5 | 4 | | 5 | 20 |
| Hamburguesas | 1 | 3 | | 5 | 7 |
| Caballa | 1 | 4 | | 5 | 15-20 |
| Tostadas | n.° 4 | 4 | | 5 | 5 |
| **Cocción al grill con asador automático** | | | | | |
| Asado de ternera | 1 | - | | 5 | 70-80 |
| Pollo asado | 2 | - | | 5 | 70-80 |
| **Cocción al grill con asador automático múltiple** (presente sólo en algunos modelos) | | | | | |
| Broquetas de carne | 1,0 | - | | 5 | 40-45 |
| Broquetas de verdura | 0,8 | - | | 5 | 25-30 |

**Nota:** los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a sus gustos personales. En las cocciones al grill la grasera se coloca siempre en el 1° piso contando desde abajo.

# Advertências

**Para garantir a eficiência e a segurança deste electrodoméstico:**
- **dirija-se exclusivamente aos centros de assistência técnica autorizados**
- **solicite sempre a utilização de peças de reposição originais**

1 **Este aparelho foi concebido para um uso não profissional no interior de uma morada.**
2 **Estas instruções valem somente para os países cujos símbolos aparecem no folheto e na placa de matrícula do aparelho.**
3 **Este folheto diz respeito a um aparelho de classe 1 (isolado) ou classe 2 - classe abaixo 1 (situado entre 2 móveis).**
4 Antes de utilizar o aparelho ler cuidadosamente as advertências contidas neste folheto que fornecem indicações importantes a respeito da segurança de instalação, uso e manutenção. Conservar cuidadosamente este folheto para consultas futuras.
5 Após ter tirado a embalagem, assegurar-se de que o aparelho esteja íntegro. Em caso de dúvida, não utilizar o aparelho e dirigir-se a pessoas profissionalmente qualificadas. Os componentes da embalagem (sacos de plástico, poliestireno expandido, pregos, etc. ) não devem ser deixados ao alcance das crianças por serem potencialmente perigosos.
6 A instalação deve ser efectuada conforme as instruções do fabricante, por pessoal profissionalmente qualificado. Uma instalação errada pode causar danos às pessoas, animais ou objectos, em relação aos quais o fabricante não pode ser responsabilizado.
7 A segurança eléctrica deste aparelho está assegurada somente quando o mesmo estiver ligado a uma instalação com contacto de terra eficiente, conforme as normas de segurança eléctrica em vigor. E' necessário verificar este requisito fundamental de segurança e, em caso de dúvida, efectuar um controle meticuloso da instalação por pessoal profissionalmente qualificado. O fabricante não se responsabiliza por danos eventuais provocados pela falta de ligação à terra da instalação.
8 Antes de ligar o aparelho assegurar-se de que os dados da plaqueta (colocada sobre o aparelho e/ou na embalagem) coincidam com os da rede de distribuição eléctrica e de gás.
9 Verificar que a capacidade eléctrica da instalação e das tomadas de corrente seja apropriada para a potência máxima do aparelho que está indicada na plaqueta. Em caso de dúvida dirigir-se a pessoa profissionalmente qualificada.
10 Prever um interruptor omnipolar com distância de abertura dos contactos igual ou superior a 3 mm. na instalação.
11 No caso de incompatibilidade entre a ficha do aparelho, mande um técnico profissionalmente qualificado trocar a ficha por outra de tipo adequado. Este técnico deverá também especificamente certificar-se que o diâmetro dos cabos da ficha seja idóneo para a potência absorvida pelo aparelho. Em geral é desaconselhável o uso de adaptadores, fichas múltiplas e/ou extensões. Se o uso de adaptadores for indispensável, usar somente adaptadores simples ou múltiplos e extensões conformes às normas de segurança em vigor, tomando cuidado porém, para não superar o limite de capacidade da corrente, indicado no adaptador simples e nas extensões e o limite de potência máxima indicado no adaptador múltiplo.
12 Não deixar o aparelho ligado inutilmente. Desligar o interruptor geral do aparelho quando não for utilizado e fechar a torneira do gás.
13 **Não obstruir as aberturas ou fendas da ventilação ou de escoamento do calor.**
14 O cabo de alimentação deste aparelho não deve ser substituído pelo usuário. Em caso de estragos ao cabo ou necessidade de substituí-lo, dirigir-se exclusivamente a um centro de assistência técnica autorizado pelo fabricante.
15 **Este aparelho destina-se somente ao uso para o qual foi concebido. Quaisquer outros empregos (por exemplo: aquecimento de ambiente) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não se responsabiliza por danos eventuais provocados por uso impróprio, errado ou irresponsável.**
16 O uso de todo aparelho eléctrico comporta a obediência a algumas regras fundamentais. Em particular:
- não tocar no aparelho com as mãos ou pés molhados ou húmidos
- não usar o aparelho com os pés descalços.
- não usar, a não ser com cuidados especiais, extensões
- não puxar o cabo de alimentação, ou o aparelho em si, para desligar a ficha da tomada.
- não deixar o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.)
- não permitir que crianças ou pessoas incapazes usem o aparelho sem vigilância.

17 Antes de efectuar qualquer operação de limpeza ou de manutenção, desligar o aparelho da rede de alimentação eléctrica desligando a ficha ou apagando o interruptor da instalação.
18 Se decidir não utilizar mais um aparelho deste tipo, recomenda-se desactivá-lo cortando o cabo de alimentação, após ter desligado a ficha da tomada. Recomenda-se, além do mais, a inutilizar aquelas partes do aparelho que podem ser fonte de perigo, especialmente para as crianças, que poderiam usá-las para brincar.
19 Sobre os queimadores e placas eléctricas não devem ser colocadas panelas instáveis ou deformadas para evitar que se derrubem ou entornem. Coloque as panelas sobre a superfície de cozedura em modo que os cabos fiquem orientados para dentro para evitar choques acidentais.
20 Não utilize líquidos inflamáveis (álcool, gasolina...) perto do aparelho enquanto este estiver funcionando.
21 Ao usar pequenos aparelhos eléctricos perto do plano de cozedura, tome cuidado para que o cabo de alimentação não encoste nas áreas quentes.
22 Controlar sempre que os botões estejam na posição "•"/"¡"quando o aparelho não é utilizado.
23 Durante o uso do aparelho os elementos de aquecimento e algumas partes da porta do forno ficam muito quentes. **Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
24 Os aparelhos a gás precisam de uma boa ventilação para funcionar correctamente. Assegurar-se que sejam respeitados os requisitos do parágrafo "Posicionamento" no momento da instalação".
25 Se o fogão for colocado sobre um estrado, tome as providências necessárias para que o aparelho não escorregue do estrado.
26 A tampa de vidro (presente só em alguns modelos), pode quebrar-se por excesso de calor, portanto os queimadores e as placas devem estar apagados antes de fechar a tampa de vidro.
27 **Atenção:** nunca utilizar este compartimento como depósito de materiais inflamáveis.

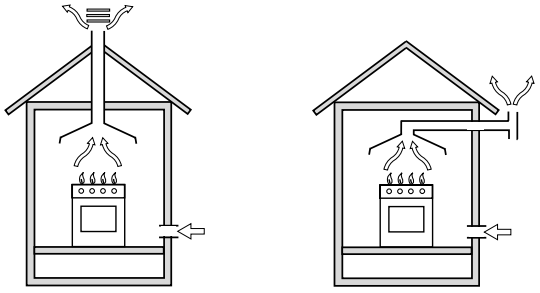
As instruções seguintes destinam-se ao instalador qualificado, a fim de que efectue as operações de instalação, regulação e assistência técnica da melhor maneira possível e conforme as normas em vigor.

**Importante: qualquer intervenção de regulação, manutenção, etc., deve ser efectuada com o fogão desligado.**

**Posicionamento**

**Importante:** este aparelho poderá ser instalado e funcionar somente em locais permanentemente ventilados, nos termos previstos pelos regulamentos nacionais em vigor. Devem ser respeitados os seguintes requisitos:

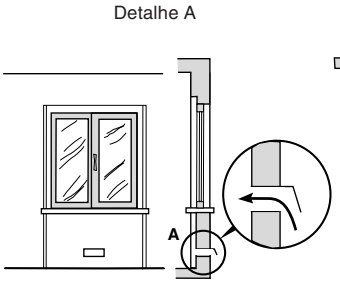
**a)** O local deve prever um sistema de descarga para o externo dos fumos de combustão, realizado mediante uma capa ou um ventilador eléctrico que entre automaticamente em função cada vez que se acende o aparelho.



Na chaminé ou conduto para fumo ramificada (reservado para fogões)

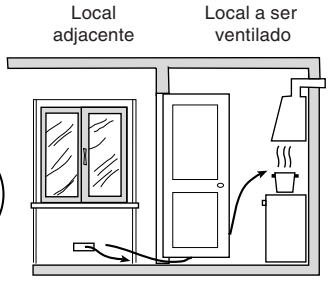
Directamente para fora

**b)** O local deve prever um sistema que permita a entrada de ar necessário para regular a combustão. O fluxo de ar necessário à combustão não deve ser inferior a 2 $m^3/h$ para kW de potência instalada. O sistema pode ser realizado capturando o ar directamente desde a parte externa do edifício através de um tubo de pelo menos 100 $cm^2$ de secção útil que não se entupa acidentalmente. Nos aparelhos que não estão equipados com o dispositivo de segurança para a falta de chama sobre o plano de cozedura, as aberturas para ventilação devem ser 100% aumentadas com um mínimo de 200 $cm^2$ (Fig. A). Outro sistema possível, seria o de capturar o ar em forma indirecta, a partir de locais adjacentes que não constituam partes comuns do imóvel, ambientes com perigo de incêndio, nem quartos de dormir (Fig. B), que possuam um conduto de ventilação comunicadora com a parte externa.




Exemplos de abertura de ventilação para ar comburente

Fig. A




Aumento da fenda entre porta e soalho

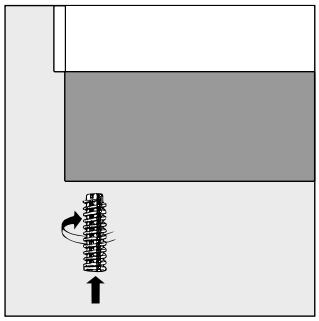
Fig. B

**c)** Para um emprego intensivo e longo do aparelho pode-se precisar de ventilação suplementar, por exemplo, a abertura de uma janela ou uma ventilação mais eficaz aumentando a potência de aspiração mecânica se existir.

**d)** Os gases de petróleo líquidos mais pesados que o ar, concentram-se nas zonas baixas. Logo, os locais que contém os recipientes de GLP devem estar equipados com aberturas para o externo que permitam a evacuação desde baixo das eventuais fugas de gás. Portanto, os recipientes de GLP vazios ou parcialmente cheios não devem ser instalados ou depositados em locais ou vãos a um nível mais baixo que o do soalho (sótãos, etc.). E' oportuno manter no local somente o recipiente que está sendo usado, colocando-o afastado de fontes de calor (fornos, chaminés, estufas, etc.) que podem fazê-lo atingir temperaturas superiores a 50°C.

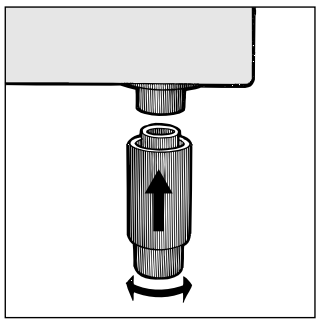
**Nivelamento**

O fogão vem equipado com patas de regulação apropriadas para podê-lo regular. Em caso de necessidade, estas patas podem ser aparafusadas nas sedes apropriadas situadas nos cantos da base do fogão.



**Montagem das patas** (presente somente em alguns modelos)

São fornecidas patas a serem embutidas debaixo da base do fogão.



**Instalação do fogão**

É possível instalar o fogão ao lado de móveis cuja altura não ultrapasse a do plano de trabalho. A parede em contacto com o lado posterior do fogão deve ser de material não inflamável. Durante o funcionamento a parede posterior do fogão pode alcançar uma temperatura 50°C mais elevada que a do ambiente. Para instalar correctamente o fogão, é necessário obedecer as seguintes regras:

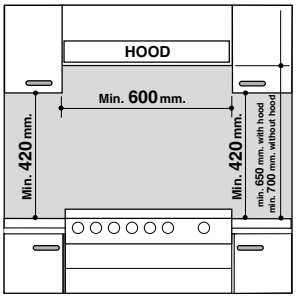
**a)** Este aparelho pode ser colocado na cozinha, sala e jantar ou sala única, mas não na casa de banho.

**b)** Os móveis ao redor do aparelho devem estar pelo menos a 200 mm. do topo do fogão, se a superfície do aparelho encontrar-se mais alta do que o plano de trabalho. Não devem ser colocada cortinas atrás do fogão, nem a menos de 200 mm. dos lados do mesmo.

**c)** Se houver exaustor, o mesmo deverá ser instalado seguindo as indicações contidas no livrete de instruções do exaustor.

**d)** Se o fogão for instalado embaixo de um prateleira, esta deverá estar pelo menos a 420 mm. (milímetros) do plano de trabalho. La distância mínima em que podem estar os móveis de cozinha inflamáveis, directamente acima do plano de trabalho, é de 700 mm.

**e)** A parede em contacto com o lado posterior do fogão deve ser de material não inflamável.




**Ligação ao gás**

A ligação do aparelho à tubagem ou à botija do gás deverá efectuar-se conforme prescrito pelas Normas Nacionais em vigor, somente após ter controlado que o mesmo esteja regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado. Em caso contrário, efectuar as operações indicadas no parágrafo “Adaptação a diferentes tipos de gás”. Em alguns modelos a alimentação do gás pode ser efectuada pelo lado direito ou esquerdo conforme os casos. Para trocar a ligação é necessário inverter a braçadeira com o tampão de fecho e substituir a gaxeta de vedação (fornecida com o aparelho). Em caso de alimentação com gás líquido de botija, utilizar reguladores de pressão em conformidade com as Normas Nacionais em vigor.

**Importante:** para garantir um funcionamento seguro, uma utilização de energia apropriada e maior duração da aparelhagem, assegurar-se que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na tabela 1 “Características dos queimadores e dos bicos”.

**Ligação com tubo flexível**

Realize a ligação mediante uma mangueira para gás que atenda às características indicadas pelos regulamentos nacionais em vigor. O diâmetro interno da mangueira utilizada deve ser de:

-8 mm para alimentação com gás líquido;
-13 mm para alimentação com gás metano.

Em particular, ao instalar estes tubos flexíveis devem ser respeitadas as seguintes prescrições:

- O tubo flexível, ao longo do seu trajecto, não deve estar em contacto em ponto algum, com partes que estejam a temperaturas superiores a 50°C;
- Não deve ter um comprimento inferior a 1500 mm.;
- Não deve estar sujeito a nenhum esforço de tracção e de torção e além do mais, não deve apresentar curvas demasiado apertadas ou estrangulamentos;
- Não deve entrar em contacto com objectos afiados, esquinas com as partes móveis ou fique amassado.
- Deve poder-se inspeccionar facilmente ao longo do seu percurso de modo a poder controlar o seu estado de conservação;

Certifique-se que a mangueira esteja bem apoiado nas duas pontas, e prenda-o mediante braçadeiras de bloqueio nos termos dos regulamentos nacionais em vigor.

Se uma ou mais destas condições não puder ser obedecida, será necessário recorrer a tubos metálicos flexíveis, nos termos dos regulamentos nacionais em vigor.
Se o fogão for instalado conforme as condições da classe 2 subclasse 1, seria oportuno ligar-se à rede do gás somente através do tubo metálico flexível conforme a regulamentos nacionais em vigor.

**Ligação com tubo flexível de aço inoxidável com parede contínua com rosca**

Eliminar a braçadeira presente no aparelho. A junta de entrada de gás ao aparelho tem uma rosca 1/2 gás macho cilíndrico. Utilize exclusivamente tubos em conformidade com os regulamentos e guarnições de retenção em conformidade com os regulamentos nacionais em vigor. A instalação destes tubos deve ser realizada de maneira que o seu comprimento, em condições de máxima extensão, não seja mais de 2000 mm.

**Controle da vedação**

**Importante:** ao terminar a instalação controlar a vedação de todas as juntas utilizando uma solução de sabão e nunca uma chama.
Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo metálico flexível não entre em contacto com as partes móveis ou fique amassado.

**Ligação do cabo de alimentação à rede**

Montar uma ficha normalizada no cabo, apropriada à carga indicada na placa de características. Em, caso de ligação directa à rede é preciso interpor entre o aparelho e a rede um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm, dimensionado à carga e de acordo com as normas em vigor (o fio de terra não deve ser interrompido pelo interruptor). O cabo de alimentação deve estar colocado de modo a não atingir em ponto algum uma temperatura que supere a temperatura ambiente de mais de 50°C. Antes de efectuar a ligação verificar que:

- a válvula limitadora e a instalação doméstica possam suportar a carga da aparelhagem (ver placa de características);
- a instalação de alimentação possua uma ligação à terra eficaz conforme as normas e as disposições da lei;
- a tomada e o interruptor omnipolare sejam de fácil acesso mesmo com o fogão instalado.

**Obs.:** não utilize reduções, adaptadores nem derivações porque poderão causar superaquecimentos ou queimaduras.

**Adaptação do plano aos diferentes tipos de gás**

Para adaptar o fogão a um tipo de gás diferente para o qual tinha sido previsto (indicado nas etiquetas fixadas na braçadeira e na tampa), é preciso efectuar as seguintes operações:

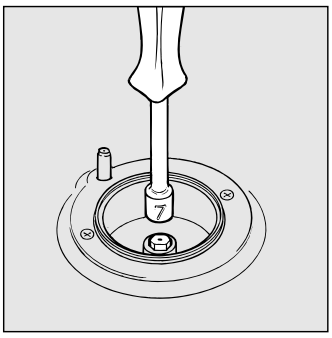
**a)** substituir a braçadeira já montada com a que está dentro da confecção “acessórios do fogão”.

**Atenção:** O porta borracha para gás líquido tem carimbado o número 8, o para gás metano o número 13. Utilizar de qualquer forma a junta de vedação nova.

**b)** Substituição dos bicos dos queimadores do plano:

- tirar as grelhas e extrair os queimadores dos seus lugares;

- desparafusar os bicos utilizando uma chave a tubo de 7 mm, e substituí-los com aqueles apropriados para o novo tipo de gás (ver tabela 1 “Características dos queimadores e dos bicos”).
- colocar no lugar todos os componentes efectuando as operações inversas às descritas acima.



**c)** Regulação dos mínimos dos queimadores do plano:
- levar a torneira à posição de mínimo;
- retirar o manípulo agir sobre o parafuso de regulação colocado dentro ou ao lado da vareta da torneira até obter uma pequena chama regular.

**Obs.:** em caso dos gás líquidos, o rosca de regularização deverá ser totalmente enroscada.
- verificar que ao girar rapidamente a torneira da posição de máximo à posição de mínimo o queimador não se apague.

**d)** Regulação do ar primário dos queimadores do plano: Os queimadores não precisam de nenhuma regulação do ar primário.

**Adaptação do forno a gás aos diferentes tipos de gás**

**a)** Substituição do bico do queimador do forno:
- tirar o tabuleiro aquecedor de alimentos;
- desenfie a protecção corrediça “**A**” (Fig. C);
- remover o queimador do forno após ter tirado o parafuso “**V**” (ver Fig. D); a opera operação vem facilitada tirando a porta do forno.
- desparafusar o bico do queimador do forno utilizando a chave a tubo para bicos (ver Fig. E), ou melhor, uma chave a tubo de 7 mm e substituí-lo com aquele apropriado para o novo tipo de gás (ver tabela 1).

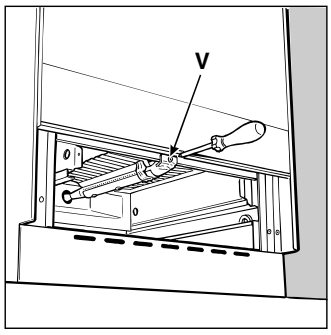



Fig. C

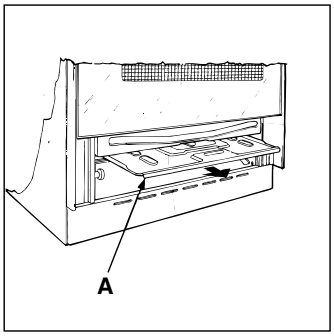



Fig. D

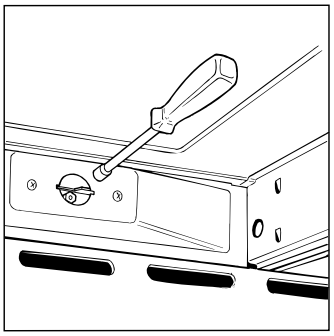
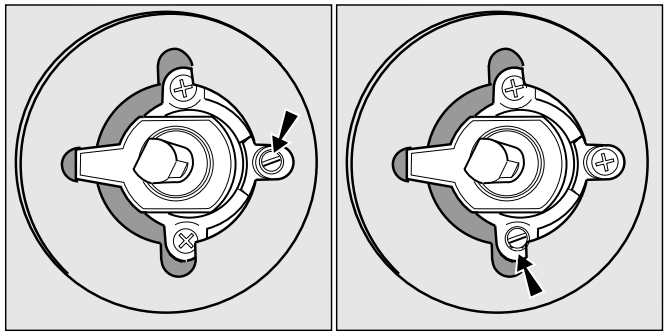


Fig.E

**b)** Regulação do mínimo do queimador do forno a gás com termostato (veja a figura):
- acenda o queimador conforme descrito no parágrafo “o manípulo do forno” do manual em uso;
- levar o manípulo à posição de **Mín** após ter deixado o mesmo por aproximadamente 10 minutos em posição Max;
- retirar o manípulo;
- agir sobre o parafuso de regulação colocado por fora da vareta da torneira até obter uma pequena chama regular;

**Obs.:** em caso dos gás líquidos, o rosca de regularização deverá ser totalmente enroscada.



- verificar depois, que rodando rapidamente o manípulo da posição **Max** à posição de **Mín**, ou fechando e abrindo rapidamente a porta do forno, o queimador não se apague.

**Preste atenção especialmente aos cabos da velas e aos tubos dos pares térmicos.**

**Atenção**

Ao terminar a operação substitua a velha etiqueta de calibragem com a que corresponde ao novo gás utilizado que se acha nos nossos Centros de Assistência Técnica.

Nota

Se a pressão do gás utilizado for diferente (ou variável) daquela prevista, é necessário instalar na tubagem de entrada um regulador de pressão conforme as Normas Nacionais em vigor sobre os “reguladores para gás canalizados”.

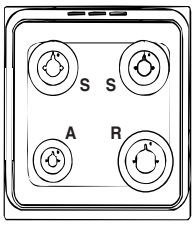
# Características dos queimadores e bicos

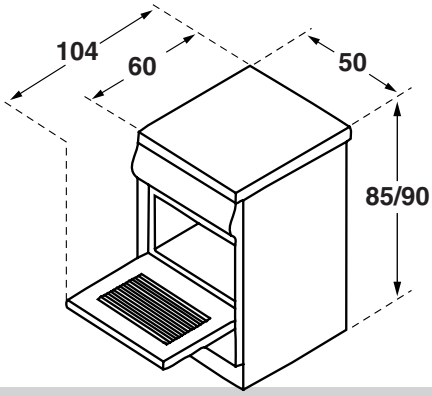
**Tabela 1**

| Queimador | Diâmetro (mm) | Potência térmica kW (p.c.s.*) | | Gás Líquido | | | | Gás Natural | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | By-Pass 1/100 | bico 1/100 | vazão* g/h | | bico 1/100 | vazão* l/h |
| | | Nomin. | Reduz. | (mm) | (mm) | *** | ** | (mm) | |
| Rápido (Grande)(R) | 100 | 3.00 | 0.7 | 41 | 87 | 218 | 214 | 128 | 286 |
| Semi Rápido (Médio)(S) | 75 | 1.90 | 0.4 | 30 | 70 | 138 | 136 | 104 | 181 |
| Auxiliar (Pequeno)(A) | 51 | 1.00 | 0.4 | 30 | 52 | 73 | 71 | 76 | 95 |
| Forno | - | 3.10 | 1.0 | 46 | 85 | 225 | 221 | 132 | 295 |
| Pressões de alimentação | Nominal (mbar)<br>Mínima (mbar)<br>Máxima (mbar) | | | | | 28-30<br>20<br>35 | 37<br>25<br>45 | 20<br>17<br>25 | |

* A 15°C e 1013 mbars - gás seco
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³

**K3G21S/P**




# Características técnicas

**Forno:**

Medidas (AxLxP): 34x39x44 cm
Volume: 58 litros
Absorção máx grill eléctrico 2100 W.

**Dimensões úteis da gaveta estufa:**

largura cm. 42
profundidade cm. 44
altura cm. 23

**Tensão e frequência da alimentação eléctrica:**

ver quadro das características

**Queimadores:**

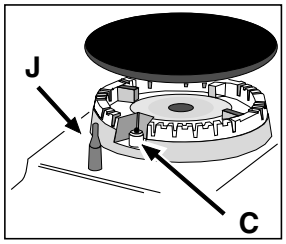
adaptáveis a todos os tipos de gás indicados na placa de identirficação colocada na tampa ou, depois de abrir a gaveta para guardar alimentos, na lateral interna esquerda.

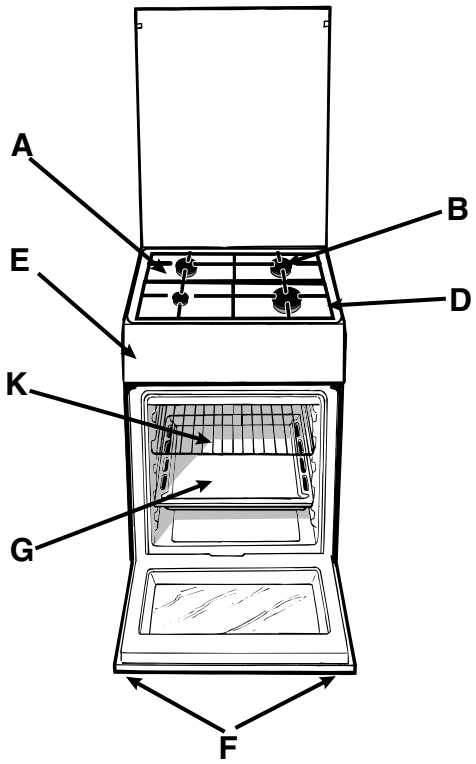
**Este equipamento é em conformidade com as seguintes Directivas Comunitárias:**

Directivas Comunitárias: 2006/95/EC de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações – -2004/108/EC de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 2009/142/EC de 30/11/09 (Gás) e posteriores modificações - 2002/96/EC.
1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva. Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

# Fogão com forno a gás e grill eléctrico




A. **Plano de colecta dos vazamentos que houver**
B. **Queimador a gás**
C. **Dispositivo para acender instantaneamente electronicamente** (presente somente em alguns modelos)
D. **Grade do plano de trabalho**
E. **Painel**
F. **Pés ou pernas reguláveis**
G. **Bandeja pingadeira ou plano de cozedura**
J. **Dispositivo de segurança dos queimadores do plano** (presente somente em alguns modelos)
K. **Grelha prateleira do forno**
M. **Selector do forno e do grill**
N. **Manípulo de comando dos queimadores de gás do plano de trabalho**
O. **Botão da luz do forno e espeto rotatório**
P. **O selector do contador de minutos** (presente somente em alguns modelos)
Q. **O indicador luminoso do grill**
R. **Accionamento electrónico dos queimadores do plano** (presente somente em alguns modelos)

ATENÇÃO! O sobretampo de vidro pode fragmentar se estiver quente. Desligar todos os queimadores e eventuais placar eléctricas antes de o fechar.

# Instruções de utilização

A selecção das diversas funções do fogão efectua-se mediante os dispositivos e os componentes de comando situados no painel do aparelho.

**Botões de comando dos queimadores de gás do plano de trabalho (N)**
Na frente de cada botão encontra-se um pequeno círculo cheio •, que indica a posição do queimador de gás que comandado por esse botão. Para acender o queimador aproxime do mesmo a chama de um isqueiro, fósforo ou acendedor automático, desloque o botão escolhido em sentido antiorário até a posição **máxima** . Cada queimador pode funcionar no máximo da sua potência, no mínimo, ou em potências intermédias. Para estes serviços diferentes, pode-se ver no botão a posição "apagado" simbolizada pelo sinal • quando este se encontra em correspondência com o índice de referência, assim como as posições **máximo** e **mínimo** .
Obtém-se estas posições, fazendo girar o botão no sentido dos ponteiros do relógio a partir da posição "apagado". Pelo contrário, para apagar o queimador, é preciso girá-lo no sentido dos ponteiros do relógio até parar (correspondendo de novo o sinal •).

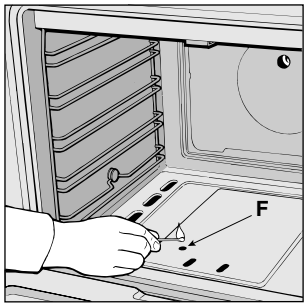
**Acendedor electrónico** (só em alguns modelos)
Alguns modelos são equipados com dispositivo electrónico para acender instantaneamente os queimadores de gás do plano de cozedura: podem ser reconhecidos pela presença do dispositivo para acender (veja o pormenor **C**). Este dispositivo entra em funcione ser ligeiramente pressionado o botão "**R**" identificado pelo símbolo . Portanto, para acender o queimador seleccionado é suficiente carregar no botão "**R**" e contemporaneamente carregar até o fundo e rodar na direcção antiorário o respectivo botão até acender-se. **Para acender imediatamente é aconselhável primeiro carregar no botão e, em seguida, rodar o selectora**.
**Advertência: se apagar-se acidentalmente a chama do queimador feche o botão de comando e tente acender novamente somente após um minuto no mínimo.**
**Modelos com dispositivo de segurança contra**

**vazamentos de gás para queimadores do plano** (presente somente em alguns modelos)
Estes modelos podem ser identificados pela presença do dispositivo (Veja o pormenor **J**).
**Importante:** se os queimadores possuírem este dispositivo, depois de acender o queimador, **manter o botão carregado durante 6 segundos** para permitir a passagem do gás e aquecer o dispositivo.

**Atenção:** A primeira vez que o acendem, aconselhamos deixar funcionar a vácuo o forno aproximadamente durante meia hora com o termostato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Logo depois, passado esse tempo, desligá-lo, abrir a porta do forno e ventilar o local. O cheiro que às vezes se sente durante esta operação deve-se à evaporação das substâncias usadas para proteger o forno durante o período entre a produção e a instalação do produto.

**Atenção:** Utilize a primeira prateleira de baixo somente no caso de coser usando o espeto rotatório (se houver). Para as demais coseduras, nunca utilize a primeira prateleira de baixo e nunca apoie objectos no fundo do forno enquanto estiver a coser, porque poderá causar danos ao esmalte do forno. Coloque sempre os recipientes de cosedura (formas, películas de alumínio etc. etc.) na grade fornecida com o aparelho apropriadamente colocada nos carris do forno.

**O botão do forno e do grill** (M)
É o dispositivo que consente seleccionar as várias funções do forno e escolher a temperatura adequada para os alimentos, indicada no próprio manípulo (compreendida entre **Min** e **Max**).
Para acender o queimador do forno, aproximar a chama ou o acendedor ao orifício, e ao mesmo tempo pressionar a fundo e rodar o manípulo do forno em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até a posição **Max.**
**Visto que o fogão vem equipado com um dispositivo**



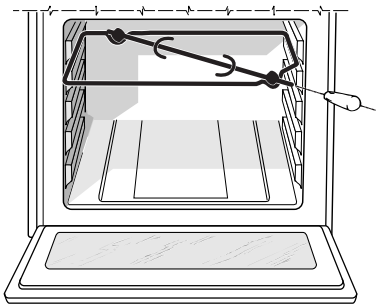

**de segurança, é preciso manter o manípulo apertado por aproximadamente 6 segundos, para que a válvula de segurança arme. (Para os modelos equipados com acendimento electronico ver o parágrafo relativo).**
A selecção da temperatura obtém-se fazendo coincidir a indicação do valor desejado com a referência colocada no painel ou na moldura do manipulo. A gama completa de temperaturas possíveis está indicada abaixo.
A temperatura seleccionada é atingida automaticamente

| Min | • | 150 | • | 180 | • | 220 | Max |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 140 | 145 | | 160 | | 200 | | 250 |

mantendo-se constante graças ao termostato controlado pelo manípulo.
Se pressionar até o fundo e rodar o selector "**M**" fino até a posição |▼▼▼|, coloca-se a funcionar o grill de raios infravermelhos, que possibilita dourar pratos, além de ser aconselhado para preparas assados (costelas, chouriços, rosbife).
**Advertência importante:** se apagar-se acidentalmente a chama do queimador feche o botão de comando e tente acender novamente somente após um minuto no mínimo.

**O espeto rotatório** (presente somente em alguns modelos)
Para accionar o espeto rotatório proceda da seguinte maneira:
**a)** coloque a bandeja pingadeira na 1ª prateleira;
**b)** coloque o apropriado apoio do espeto rotatório na 4ª prateleira e coloque o espeto enfiado no furo apropriado, no virador do espeto, situado na parte traseira do forno;
**c)** carregue na tecla "**O**" para accionar a rotação.

**O botão para acender a luz do forno (O)**



É o indicado pelo símbolo e possibilita acender a lâmpada dentro do forno, para seguir o andamento da cozedura sem precisar abrir a porta.

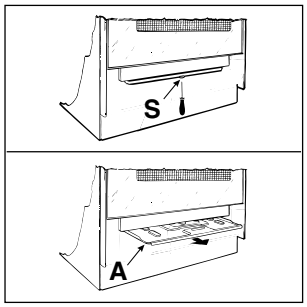
**O contador de minutos**
Para utilizar o contador de minutos é necessário dar corda na campainha, para tanto, rode o botão "**S**" uma volta inteira na direcção horário e, em seguida, volte até , para marcar o tempo desejado, ao fazer coincidir a referência fixa do painel do número correspondente de minutos desejados.

**O indicador de funcionamento do grill (Q)**
Acende-se quando se puser a funcionar qualquer elemento eléctrico aquecedor do forno.

**Atenção**
Durante a cozedura a porta do forno fica muito quente logo, manter as crianças afastadas.

**ATENÇÃO**
Para tirar a protecção corrediça "**A**" desatarraxe o parafuso "**S**". No fim das operações, monte novamente a protecção e prenda-a e novo com o parafuso "**S**".
Antes de utilizar o forno, certifique-se que a protecção corrediça "**A**" esteja presa no posição certa.

**Conselhos práticos para utilizar os queimadores**




Para obter o máximo rendimento é útil lembrar do seguinte:

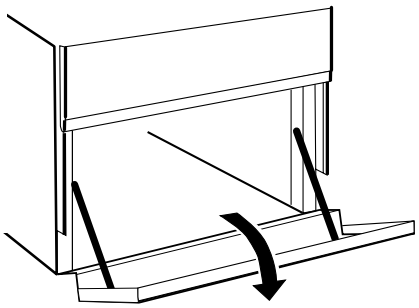
- utilize recipientes adequados para cada queimador (ver tabela), para evitar que o fogo saia por baixo do recipiente.
- quando ferver rode o manípulo até a posição de mínimo.
- Utilizar somente recipientes com fundo chato.
- Utilize sempre recipientes com tampa.

**Vão inferior** (presente somente em alguns modelos)

| Queimador | ø Diametro recipientes (cm) |
|---|---|
| Rápido (R) | 24 - 26 |
| Semi Rápido (S) | 16 - 20 |
| Auxiliar (A) | 10 - 14 |

Embaixo do forno há um vão que pode ser utilizado para guardar acessórios ou panelas. Para abrir a porta, é necessário virar para baixo.

**Atenção:** nunca utilize o vão para guardar material inflamável.



# Conselhos práticos para a cozedura

O forno coloca à sua disposição uma vasta gama de possibilidades que permitem cozinhar todos os alimentos da melhor maneira. O tempo e a experiência permitirão aproveitar ao máximo este aparelho tão versátil, portanto as notas seguintes constituem apenas indicações gerais que poderão ser ampliadas com a experiência pessoal.

| **Bolo muito seco** |
|---|
| A próxima vez aumentar a temperatura de 10°C e reduzir o tempo de cozedura |

| **O bolo abaixou-se** |
|---|
| Utilizar menos líquido ou abaixar a temperatura de 10°C. |

| **Bolo escuro por cima** |
|---|
| Colocá-lo a uma altura inferior, seleccionar uma temperatura mais baixa e deixá-lo cozer mais tempo. |

| **Boa cozedura por fora mas mole por dentro** |
|---|
| Utilizar menos líquido, reduzir a temperatura, aumentar o tempo de cozedura. |

| **O bolo não se desprende da forma** |
|---|
| Espalhar um pouco de farinha de rosca ou trigo para untar bem a forma. |

**Cozedura de sobremesas**

Ao cozer sobremesas, colocá-las depois de ter aquecido o forno (aproximadamente 10 minutos).

A temperatura está sempre em volta de 160°C. Não abra a porta durante a cozedura para evitar que o bolo se abaixe. As pastas batidas não devem ser muito fluidas para não encompridar demasiado o tempo de cozedura.

Em geral:

**Cozedura do peixe e da carne**

A carne deve pesar pelo menos um Kg. para evitar que se seque demais. Para carnes brancas, aves e peixe, utilize temperaturas baixas (150°C-175°C). Parar carnes vermelhas, que desejar bem passadas por fora, mas conservar dentro o sumo, é bom começar com uma temperatura inicial alta (200-220°C) durante breve tempo e posteriormente diminui-la. Em geral, quanto maior é o pedaço de carne a ser assado, menor deverá ser a temperatura e mais longo o tempo de cozedura. Coloque a carne a ser cozida no meio da grelha e o tabuleiro que recolhe a gordura debaixo da grelha. Instale a grelha na parte central do forno. Se desejar mais calor de baixo use a 1° prateleira a partir de baixo. Para obter um assado saboroso enfeite a carne com gordura ou toucinho e coloque-a na parte superior.

**Utilização do grill**
**Importante: efectue a cozedura no grill com a porta do forno fechada**; desta maneira obterá; além de melhores resultados, **uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).**

Ao utilizar as funções grill coloque a grelha nas últimas prateleiras a partir de baixo (veja tabela de cozedura) e depois, para recolher a gordura e evitar fumos, coloque uma pingadeira na primeira prateleira a partir de baixo.

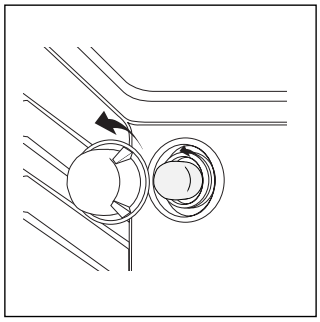
# Manutenção quotidiana e limpeza do fogão

**Antes de efectuar qualquer operação, desligar o fogão.** Para que o fogão tenha longa vida, é necessário efectuar frequentemente uma limpeza geral, especialmente cuidada, tendo em conta que:

- Para a limpeza não utilizar aparelhos a vapor.
- As partes esmaltadas e os painéis auto-brilhantes devem ser lavados com água morna, sem usar pós abrasivos ou substâncias corrosivas que podem estragá-los;
- O interior do forno deve ser limpo frequentemente, quando ainda morno, usando-se água morna e detergente, em seguida é necessário passá-lo por água e secá-lo muito cuidadosamente;
- Os distribuidores de chama devem ser lavados frequentemente com água morna e detergente, tendo-se o cuidado de eliminar as incrustações.
- Limpe as chapas eléctricas (se houver) com um trapo húmido e unte-as com um pouco de óleo quando ainda estiverem mornas;
- Nos fogões com acendimento automático, é necessário proceder frequentemente a uma limpeza cuidada da extremidade dos dispositivos de acendimento electrónico instantâneo e é também necessário verificar que os orifícios de saída do gás dos distribuidores de chama não estejam entupidos;
- O aço inoxidável pode ficar manchado se permanecer por longo tempo em contacto com água muito calcária ou com detergentes agressivos (que contém fósforo). Aconselha-se enxaguar com muita água e secar após a limpeza. Além do mais, seria oportuno secar eventuais vazamentos de água.;
- Nos modelos com tampa de vidro, a limpeza faz-se com água quente, evitando utilizar panos ásperos ou substâncias abrasivas.

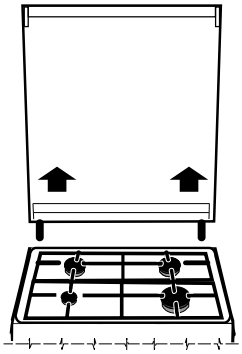
**Obs.: não se deve fechar a tampa enquanto os bicos de gás estiverem quentes. Elimine eventuais líquidos presentes na tampa antes de abri-la.**
**Importante:** Controlar periodicamente o estado de conservação do tubo flexível de ligação do gás, e substituí-lo á mais pequena anomalia, recomenda-se uma substituição anual.

**Troca da lâmpada no vão do forno**
- Desligar o forno da rede de alimentação através do interruptor omnipolar utilizado para a ligação do forno ao sistema eléctrico, ou desligar a ficha, se for acessível;
- Desatarraxar a tampa de vidro do porta lâmpada;
- Desatarraxar a lâmpada e substitui-la com uma resistente à alta temperatura (300°C) que tenha as seguintes características:
  - Tensão 230V
  - Potência 25W
  - Bocal E14
- Atarraxar a tampa de vidro e inserir novamente à rede o forno.



**Lubrificação das torneiras**
Com o tempo pode ocorrer o caso de uma torneira que se bloqueie ou apresente dificuldades na rotação, portanto será necessário substituir a torneira mesma.
**Obs.: esta operação deve ser efectuada por um técnico autorizado pelo fabricante.**

**Tirar a tampa**
É possível tirar a tampa do fogão para facilitar a limpeza. Para tirar a tampa, é necessário abri-la inteiramente e puxá-la para cima (veja figura)



# Conselhos práticos para a cozedura

| Alimento a ser cozido | Peso (Kg,) | Posição de cozedura prateleiras baixas | Temperatura (°C) | Tempo de pré aquecimento (minutos) | Tempo de cozedura (minutos) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Massa** | | | | | |
| Lasanha | 2.5 | 3 | 210 | 10 | 60-75 |
| Cannellone | 2.5 | 3 | 200 | 10 | 40-50 |
| Massa gratinè | 2.5 | 3 | 200 | 10 | 40-50 |
| **Carne** | | | | | |
| Vitela | 1.7 | 3 | 200 | 10 | 85-90 |
| Frango | 1.5 | 3 | 220 | 10 | 90-100 |
| Pato | 1.8 | 3 | 200 | 10 | 100-110 |
| Coelho | 2.0 | 3 | 200 | 10 | 70-80 |
| Carne de porco | 2.1 | 3 | 200 | 10 | 70-80 |
| Cordeiro | 1.8 | 3 | 200 | 10 | 90-95 |
| **Peixe** | | | | | |
| Cavalai | 1.1 | 3 | 180-200 | 10 | 35-40 |
| Peixe dentão | 1.5 | 3 | 180-200 | 10 | 40-50 |
| Truta no cartucho | 1.0 | 3 | 180-200 | 10 | 40-45 |
| **Pizza** | | | | | |
| Napolitana | 1.0 | 3 | 220 | 15 | 15-20 |
| **Bolos** | | | | | |
| Biscoitos | 0.5 | 3 | 180 | 15 | 30-35 |
| Tortas | 1.1 | 3 | 180 | 15 | 30-35 |
| Tortas salgadas | 1.0 | 3 | 180 | 15 | 45-50 |
| Queques fermentados | 1.0 | 3 | 165 | 15 | 35-40 |
| **Cozedura no grill** | | | | | |
| Bife de vitela | 1 | 4 | | 5 | 15-20 |
| Costeletas | 1,5 | 4 | | 5 | 20 |
| Hamburger | 1 | 3 | | 5 | 7 |
| Cavala | 1 | 4 | | 5 | 15-20 |
| Tostas | n.° 4 | 4 | | 5 | 5 |
| **Cozedura no grill com espeto rotatório** | | | | | |
| Vitela no espeto | 1 | - | | 5 | 70-80 |
| Frango no espeto | 2 | - | | 5 | 70-80 |
| **Cozedura no grill com espeto rotatório múltiplo** (presente somente em alguns modelos) | | | | | |
| Espetinhos de carne | 1,0 | - | | 5 | 40-45 |
| Espetinhos de verdura | 0,8 | - | | 5 | 25-30 |

**Obs.:** os tempos de cozedura são indicativos e poderão serem modificados em função dos próprios gostos pessoais. Para cozer no grill, é necessário sempre colocar a bandeja pingadeira na 2a prateleira a partir de baixo.

**Indesit** Company
viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN) Italy
tel. +39 0732 6611
www.indesit.com

04/10 - 195047805.01